

ŠKOLA S VENKOVNÍ PECÍ

Inovativně a mezinárodně

Skupina ekologických zemědělců z RC PRO-BIO Krkonoše a Podkrkonoší se vydala v souvislosti s projektem „Regionální přenos informací“ na exkurzi do Střední zemědělské školy a Střední odborné školy v Poděbradech, kde se vzdělávají mladí lidé pro činnost v zemědělství – jsou to obory agropodnikání a veterinářství. Pak tu studenti mohou navštěvovat obor veřejnoprávní činnost a přírodovědné lyceum. Škola se tak plní studenty bez problémů.

U školy jsou pozemky ekologicky vedené zahrady, chov několika druhů zvířat – ovce, kůň, kozy, slepice a několik plemen králíků – stojí zde budovy pro ně i prostory pro techniku. Škola má k dispozici také velký školní statek, kde kromě nácviku péče o zvířata – dojnice, telata, ovce, býčky a prasata – si zde studenti mohou levně ustát vlastní koně. Ke školnímu statku také náleží 250 ha zemědělské půdy, kde si studenti procvičují práci s mechanizací a další dovednosti. Škola byla jmenována ministrem zemědělství ČR Centrem odborné přípravy. Poskytuje kurzy pro zemědělskou veřejnost.

Školní ekozahrada

Projekt Školní ekologická zahrada – živá laboratoř zanechal za sebou zrevitalizované plochy školní zahrady s naučnou stezkou se zastaveními, nově vysázené stromy, vybudována byla moderní multimediaální přírodovědná laboratoř, k níž patří drobnochovy zvířat, učebna v přírodě, učebna praktického vyučování s novým hygienickým zařízením a šatnou. Vznikl tak moderní celek pro výuku principů ekologického zemědělství v praxi. Zahrada slouží žákům i učitelům školy mimo jiné jako přírodní laboratoř pro výuku přírodovědných a ekologických předmětů. Ve venkovní učebně učí třeba i angličtinu, využívá se také pro různé akce pro veřejnost, příměstské tábory a podobně. V ekologické zahradě se zpracovává bioodpad na kompost.

Na tyto aktivity, které zřejmě zachránily existenci volného pozemku u školy, navázal mezinárodní projekt „Produkce

biopotravin ve škole pro udržitelnost a zdraví budoucích generací“. Pod penězi z Evropské unie a dotačního titulu Erasmus se kontaktují školy z České republiky, Turecka, Švédska a Rumunska, vzájemně



se navštěvují a předávají zkušenosti. Cílem projektu je poukázat na význam ekologického a trvale udržitelného zemědělství pro zdraví naší i následující populace. Partnerské školy nejsou zaměřené na zemědělské vzdělání, a proto je velkým přínosem seznámit účastníky projektu i širou veřejnost s možnostmi kvalitní produkce potravin.

Dá se říci, že těmito aktivitami stojí učitelé odborných předmětů a praxe, manželé Pavel a Michaela Znamínková a škola se stala členem PRO-BIO Svazu ekologických

ekozemědělství

zemědělců. Areálem prováděla zemědělkyně Ing. Michaela Znamínková a s manželem přiblížili svým kolegům ekologickým zemědělcům činnosti, které ve škole mají.

Na chvíli zase ve škole

Ekozemědělci si prohlédli budovu školy i některé odborné učebny (počítačovou, veterinární, chemickou laboratoř, biologickou laboratoř i chovatelský kabinet s exotickými zvířaty (leguán, chameleoni, agamy, hadi a podobně...) – a možná se na chvíli vrátili do školních let. Budova a škola učící od založení studenty práci v zemědělství bude mít za dva roky sto let. Studenti jsou však mladí a někteří hodně šikovní. Získali například přední místa

v soutěži přípravy zvířat na výstavu a aukce – předvedli se při zemědělských výstavách v Lysé n. L., dokonce i v Paříži se umístili v čele mezinárodní soutěže mladých bonitérů. Také jsou tu šikovní studenti, kteří umí z nadojeného mléka ze školního statku připravit chutné sýry – součást jednoho z předmětů.

Biozelenina v jídelníčku

Zeleninu a byliny zde pěstují ekologicky, ale nemají na ně certifikaci, pro malý rozsah se administrativa nevyplatí – poradila Ing. Hana Řehořková, správkyně regionálního centra. Zeleninu zkoušeli nabídnout školní jídelně, ale jen s částečným úspěchem. Uspořádali však festival díkuvzdání, kde si studenti i veřejnost mohli ochutnat jídla připravená z biozeleniny. (fcb Garden Food Festival – oslava díkuvzdání). Z té nejčerstvější, jakou mohli mít. Možná by se měli rodiče zapojit do projektu Skutečně zdravá škola a kuchařky a kuchaře přesvědčit, aby vařili zdravěji. Zvláště, mají-li zdroj zeleniny přímo pod okny.

Na pozemcích pěstují také. Letos se v bramborách rozšířila mandelinka, ale nakonec nad ní zvítězili s ekologickým olejnatým prostředkem. Sázeli v květnu a sklízeli už z druhé sadby. Dále byly ještě v říjnu k vidění velké mangoldy, topinambury, hrášek, dýně, papriky ➡

Ing. Michaela Znamínková a Ing. Pavel Znamínko





Část školní zahrady a nové objekty letní učebny a budovy zázemí praktické výuky.



Mangoldy s měsíčkem lékařským.

i melouny. Zelenina si hová v sousedství s bylinami, např. měsíčkem, slézem a dalšími druhy.

Chov včel u školy založili vloni. Vybavení úlů dostali od jednoho chovatele včel. Studenti se k péči o ně také našli. Letos obdržela škola novou techniku k práci na pozemcích – částečně podpořenou z krajských prostředků – i nový traktor. Vše slouží k získávání praktických dovedností studentů..

Kdopak nám ji postaví...

Možná právě proto, aby žáci mohli ochutnávat a využít biozeleninu ze zahrady častěji, byl vypracován projekt „Zahrada vzdělává a informuje“ a mohla být postavena venkovní pec. Vybudoval ji učitel Ing. Pavel Znamínko převážně ve volném čase, zapojil i studenty.

Pec je postavena z cihel šamotek, na povrchu kryta hliněnou omítkou. Šamotky jsou položeny na betonové desce s armaturou, lepeny kamnářskou maltou a hlínou. Dno pece je sestaveno nasucho na záspy z písku. Obezdvíka ze šamotek je obsypána izolační vrstvou a na ní přijde jílová omítká – pec ještě není zcela hotová.

Teplý vzduch zde v otvorech koluje dvakrát kolem rozpáleného prostoru, než je odveden ven. Prostor pro pečení má 70 x 110 cm a výšku 30 cm. Dvě až tři hodiny

se musí roztápnout na příslušnou teplotu kolem 300 °C. Pečení chleba teprve zkoušejí, podle slov Ing. Znamínka pekli teprve čtyřikrát. Pro děti z táborů bude pečení v peci jistě neobvyklým zážitkem a pěknou zkušeností.

Ekozemědělci měli možnost ochutnat upečenou zeleninu (dýně, červenou řepu, brambory a bylinky) s čerstvým pšenično-žitným chlebem (3 hrnky mouky, 1,5 hrnku vody, 2,5 lžičky soli, droždí a koření – na jeden pecen, lépe je nechat těsto vyzrát přes noc v chladničce). Chléb sice nevypadal tak vábně jako z pekařství, ale byl opravdu vonavý a chutný i bez různých zlepšovadel a kypřičů... Doplnily jej placky s bylinkami.

V programu školy sice samostatný obor ekologický zemědělec není, ale ponětí o tom způsobu nekonvenčního přístupu při pěstování plodin studenti dostanou právě v ekologické zahradě. Aktivita školy jsou obdivuhodné, zřejmě i pro ně má škola dobrou pověst a žáci v ní nescházejí.

Miroslava Vohralíková



Babí léto ve znamení ekologické produkce a zpracování

K projektu Organic food production in schools for sustainability and healthy future generations (1. 9. 2016 – 31. 8. 2018) píší na webových stránkách školy www.szes.cz:

V současné době industrializované společnosti chceme poukázat na význam ekologického a trvale udržitelného zemědělství pro zdraví naší i následující populace. Partnerské školy nejsou zaměřené na zemědělské vzdělání, a proto je velkým přínosem seznámit účastníky projektu i širokou veřejnost s možnostmi kvalitní produkce potravin. I pro naše žáky je mnohdy velmi nové a zajímavé seznámit se s jiným pohledem na zemědělství a produkci potravin.

● Projekt zaměřený na udržitelné zemědělství a zdravé stravování ve školách pokračoval podzimními aktivitami. Učitelé z partnerských škol se setkali ve švédském městě UMEA, kde se zabývali příkladem možností zdravého stravování ve Švédsku a navštívili některé ekologické farmy.

● Na naší škole v září připravili učitelé odborného výcviku a žáci hotelové školy a SOU v Poděbradech ukázky zpracování produkce z naší školní zahrady. Mohli jsme ochutnat například výbornou dýňovou a mangoldovou polévku, roládu z červené řepy, tatarák z brambor, grantinované brambory, různé druhy salátů i nápojů. Recepty i více informací o festivalu, na kterém tato akce proběhla, si můžete najít na [fcb stránkách](http://fcb.stránkách)

<https://www.facebook.com/Garden-Food-Festival-oslava-d%C3%ADkuvzd%C3%A1n%C3%AD-311578569316190/>

● V závěru září vycestovali čtyři žáci a dva učitelé do Rumunska. Na škole ve Valisoare se učili, jak sázet podzimní cibuloviny, připravit půdu. Proběhl zde také workshop na téma zdravá svačinka. V rámci exkurzí navštívili zemědělskou školu i pozemky agronomické fakulty vysoké školy, viděli finální zpracování ekologických produktů a poznali některá historická místa Rumunska.

● Jednotlivé aktivity projektu budou probíhat až do konce školního roku a vyvrcholí v květnu návštěvou všech partnerů na naší škole.

Partneři projektu

Mehmetcik Anadolu Lisesi – Corum – Turkey

Boronova Suphi Koyuncuoglu Anadolu Lisesi

– Izmir – Turkey

Scoala Gimnaziala Valisoara – Valisoara – Romania

NTI Gymnasiet Umea – Umea – Sweden

Ing. Michaela Znamínková

Informace o projektu můžete sledovat zde: <https://www.facebook.com/ErasmusOrganicFoodProductionSchools/>



Z bulletinu ZPRÁVY ministerstva zemědělství

EKOARMY SKLÍZEJÍ ÚSPĚCH

V podílu ekologicky obhospodařovaných ploch patří ČR mezi evropskými zeměmi čtvrtá pozice. Před námi je jenom Rakousko, Estonsko a Švédsko.

Máme radost z dynamického rozvoje ekologického zemědělství. Jenom od začátku letošního roku vzrostl počet výrobců biopotravin o 38 subjektů na celkových 645 výrobců, počet ekologických zemědělců o 141 subjektů na současných 4 412. Celková výměra ekologicky obhospodařované půdy dlouhodobě narůstá, v roce 2016 na 12,03 % celkového zemědělského půdního fondu (z 11,79% v roce 2015).

Celkový obrat obchodu s biopotravinami v ČR českých subjektů (včetně vývozu) každoročně narůstá. V roce 2015 stoupl oproti roku 2014 o 11% na 3,73 miliardy korun. Z toho spotřeba biopotravin v ČR (včetně dovozu) činila 2,25 miliardy Kč.

Průměrná roční spotřeba biopotravin na obyvatele a rok vzrostla v roce 2015 na 213 Kč (v roce 2014 to bylo 191 Kč), vzrostl i podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů, který činil 0,87% (v roce 2014 to bylo 0,72 %).

Ekologické zemědělství podporujeme řadou nástrojů. V rámci Programu rozvoje venkova na období 2014–2020 má samostatné opatření, jeho cílem je především prevence degradace půdy, zvýšení druhové různorodosti či ekologické stability. Ekologičtí zemědělci dostávají rovněž při plnění daných podmínek platby na plochu, např. na ovocné sady, zeleninu či

ostatní plodiny na orné půdě. V roce 2016 jsme na podporu ekologického zemědělství vyplatili přibližně 1,27 miliardy korun.

GMO KUKUŘICE U NÁS UŽ NENÍ PĚSTOVÁNA

Geneticky modifikovanou kukuřicí letos v Česku nikdo pole neosel. Loni klesly meziročně plochy o 92 % na 75 hektarů.

Obdobná situace je v ostatních státech Evropské unie, kde plochy s geneticky modifikovanými plodinami stagnují nebo klesají. V mimoevropských zemích jsou tyto plodiny naopak významnou složkou zemědělské výroby.

Pěstování GMO kukuřice v České republice

ROK	PLOCHA (HA)	POČET PĚSTITELŮ
2005	150	51
2006	1 290	82
2007	5 000	126
2008	8 380	167
2009	6 480	121
2010	4 680	82
2011	5 090	64
2012	3 050	41
2013	2 560	31
2014	1 754	18
2015	997	11
2016	75	1
2017	0	0

ZDROJ:

http://eagri.cz/public/web/file/549196/Zpravy_z_MZe_09_2017



Nová zemědělská technika ve SZeŠ a SOŠ v Poděbradech.

FOTO – redakce Bio